



DÉCOUVREZ
LA CARTE
ÉPHÉMÈRE &
ENGAGÉE
DE LA VILLA
SEREN



Été

**NOS 3 ENGAGEMENTS
AVEC NOTRE ÉQUIPE**

-  80% de nos ingrédients proviennent de - de 150 km aux alentours, nous connaissons l'origine de tous nos produits.
-  Les produits sont servis simplement, cuisinés avec amour par notre brigade.
-  Toutes nos suggestions sont testées et validées par l'équipe de la Villa.

#lavieseren
@villaserenhossegor





Nos producteurs & fournisseurs partenaires

Fromagerie Baptiste, Soorts-Hossegor, *Fromages*

Port de pêche de Capbreton, *Poissons frais*

Ferme Pouchucq, Angresse, *Volailles et cochons*

Le Helder, Anglet, *Charcuteries*

Les délices de St Orens, Cauna, *Canard*

Le champs des bufflones, Tilh, *Mozzarella de bufflones*

La Mitchuterie, Bénesse-Marenne, *Pains et Pastis*

Villenave, Angresse *Fruits et légumes*

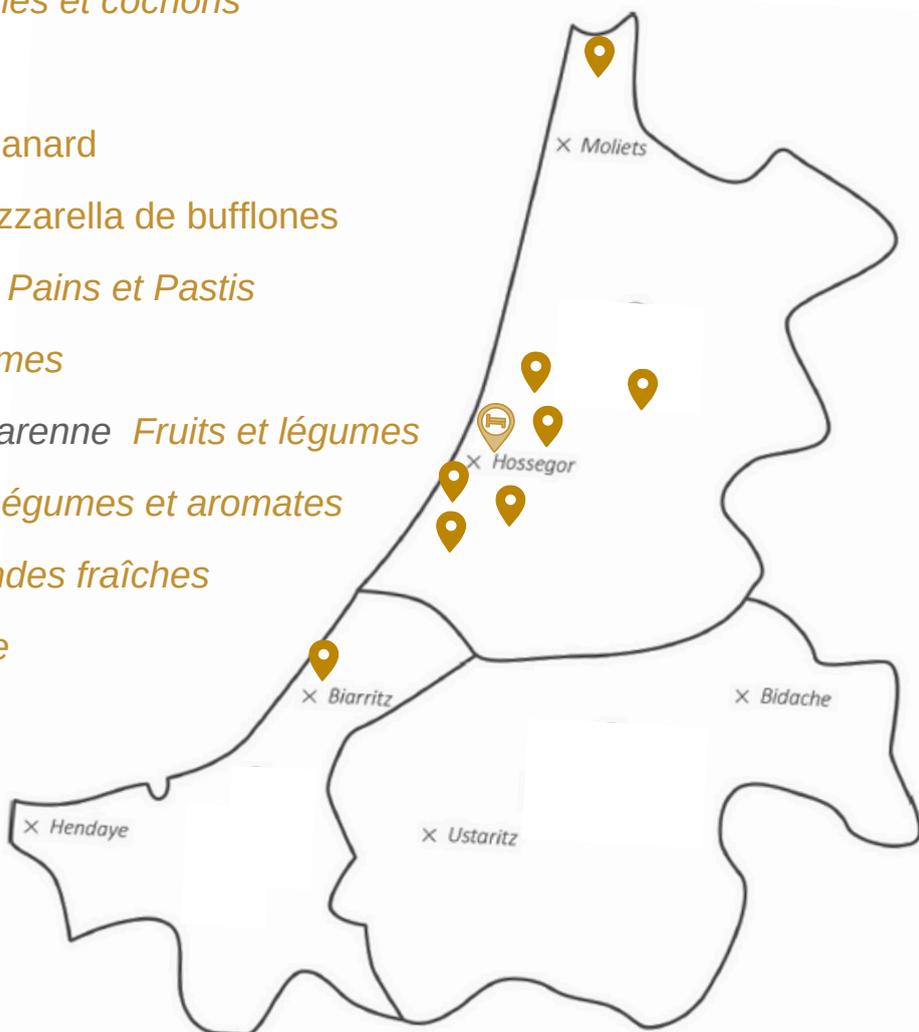
Maison Hilotte, Saint Geours de Marenne *Fruits et légumes*

Vallée des deux sources, Verlus, *Légumes et aromates*

Coopérative Belaun, Aldudes, *Viandes fraîches*

ID-Chef, Soorts Hossegor, *Épicerie*

Ceathic, Narrosse, *Pâtisseries*





La Carte du Midi

Houmous maison au maïs et piment d'Espelette 12,00€

Rillettes de la mer 12,00€

Gaspacho de tomates des landes 14,00€

Maki d'Aubergines, fromage frais et tagète
chimichurri Landais 14,00€

Melon Serrano Sangria 14,00€

Salade de légumes de saison
et falafel du moment 16,00€

Foie gras de canard mi-cuit et chutney 14,00€

Assiette de fromages de chez Baptiste 16,00€

Assiette de charcuterie selon l'arrivage 16,00€

Assiette mixte charcuterie et fromage 20,00€

Truite des Aldudes, fumées à Angresse
fromage frais citron confit, basilic 24,00€

Les douceurs sucrées du jour 9,00€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC





La Carte du Soir

A partager

Premier courant :



*Houmous de maïs et pois chiche, huile herbacée
noisettes et paprika* 12,00€

Rillettes de la mer 14,00€

*Maki végétal, fromage frais et tagète
chimichurri Landais* 14,00€

Melon Jambon Sangria 14,00€

Gaspacho de tomates des Landes 14,00€

Foie Gras de canard mi-cuit et chutney 18,00€

Assiette de charcuterie 16,00€

Assortiment de fromages de chez Baptiste 16,00€

Assiette mixte charcuterie et fromages 20,00€



*Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.*

Prix nets TTC



La Carte du Soir

A partager

Les rives gourmandes :



Mozzarella de bufflones de Tilh (Landes),
tomates zébra en carpaccio et en jus rôti,
huile de citron confit, pickles de myrtilles

24,00€

Poulpe grillé de la criée,
ventrèche de cochon Kintoa,
risotto de courgettes, et betterave fumée

23,00€

Truite des Aldudes, fumées à Angresse
fromage frais citron confit, basilic

24,00€

Entrecôte émincée et marinée,
pommes dauphines façon churros
ketchup de carottes

26,00€

Tartare de poisson de la criée

19,00€

Retour de pêche de la criée en brochette
caponata d'aubergines et aioli fumée

19,00€

Marée montante :

Suggestion de plats selon nos arrivages



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC

Nos Gourmandises

*** Les glaces et sorbets



ARTISAN GLACIER DEPUIS 1993

**1 boule 3,50€ / 2 boules 6€ / 3 boules 9€
supplément chantilly maison 1€**

Parfums glaces : chocolat, vanille, fraise, cacahuète de Soustons,
tiramisu Vénitien, pistache

Parfums sorbets : abricot, citron

Les desserts à l'assiette

Pâtisserie du moment **9,00€**

Fraicheur de fruits et crème glacée de mozzarella des landes **14,00€**

Tiramissu Landais **14,00€**

Les douceurs glacées



ARTISAN GLACIER DEPUIS 1993

La Vie Seren : 1 boule vanille, fruits frais de saison, chantilly maison, coulis de fruits rouge - **12€**

La Polissonne : 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule cacahuète, chantilly maison et coulis caramel - **12€**

La Landaise : pastis Mitchut façon pain perdu, 1 boule cacahuète de Soustons, chantilly maison et chouchous maison - **12€**

Par -40 degrés : sorbet abricot, gin 40, tonic nature Hysope - **16€**

Couleur café : 2 boules tiramisu Vénitien, amaretto, vodka, chantilly maison - **16€**

Prix nets TTC